SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Sciences appliquées

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Primeur, veuillez visiter :
capprimeur.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRIMEUR

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES, PARTIE ÉCRITE, SCIENCES APPLIQUÉES

Coefficient : 6 pour l'unité professionnelle UP1 **Durée : 2 heures**

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Contrôle à la réception et maîtrise des contaminations (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Nettoyage et désinfection du poste (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation d'une salade de fruits (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Remise en état et prévention des risques (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : LE PANIER DES HALLES, COMMERCE DE DÉTAIL DE FRUITS ET LÉGUMES, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous travaillez au sein du commerce Le Panier des Halles. Le responsable vous confie le contrôle d'une livraison, la préparation d'une salade de fruits frais et la remise en état du poste de préparation.

Le présent dossier porte sur les sciences appliquées intégrées à l'étude de cas écrite de l'EP1. Dans le référentiel, cette partie représente une durée indicative d'environ 15 minutes au sein de l'écrit commun d'une heure. Elle ne constitue pas une épreuve autonome et ne possède pas de coefficient distinct. Le barème ci-dessous est présenté sur 20 points pour les questions de sciences appliquées.

Répondez à toutes les questions à partir des documents techniques. Justifiez les calculs et indiquez les unités. Les procédures internes de l'établissement figurant dans le dossier s'appliquent aux opérations décrites.

PARTIE 1 : Contrôle à la réception et maîtrise des contaminations (5 points)

Hygiène, températures et analyse d'une situation professionnelle

À la réception, vous contrôlez les produits et les conditions de transport avant leur rangement. La procédure interne et les relevés du jour figurent dans le DT 1. Pour les questions de température, appliquez les critères indiqués dans ce document.

Relevés de réception et critères internes

Produit	Température relevée	Critère interne	État observé
Fraises entières	7 °C	De 2 °C à 6 °C	Caisses propres, fruits intacts
Oranges	10 °C	De 8 °C à 12 °C	Caisses propres, fruits intacts
Salade de fruits prête à consommer	8 °C	Température inférieure ou égale à 4 °C	Emballage fermé, date limite valide

Extrait de la fiche de contrôle de réception de l'établissement.

1.1 (1 point) Pour la salade de fruits prête à consommer, indiquez si le relevé est conforme au critère interne. Précisez l'écart de température en degrés Celsius.

1.2 (1,5 point) Indiquez deux mesures immédiates à prendre pour traiter la non-conformité relevée à la question 1.1 et éviter la mise en vente d'un produit dont la maîtrise de la température n'est pas assurée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.3 (1,5 point) Citez deux facteurs qui favorisent la multiplication des micro-organismes dans un aliment et précisez, pour chacun, une mesure de maîtrise applicable au commerce.

1.4 (1 point) Un couteau utilisé sur des fraises non lavées est ensuite utilisé, sans nettoyage ni désinfection, pour découper des fruits prêts à consommer. Nommez le type de contamination possible et indiquez le moyen de prévention adapté.

PARTIE 2 : Nettoyage et désinfection du poste (6 points)

Lecture d'une fiche technique et application d'un dosage

Après la préparation, vous devez nettoyer puis désinfecter le plan de travail. Les caractéristiques du produit et les consignes d'emploi fournies par le fabricant figurent au DT 2. Une solution de 8,0 L est nécessaire pour traiter le poste.

Données du produit détergent-désinfectant

Paramètre	Valeur ou consigne
Dilution d'emploi	0,50 % en volume, soit 5 mL de produit pour 1 L de solution
Temps de contact	5 minutes sur une surface préalablement nettoyée
Rinçage	Rincer à l'eau potable après le temps de contact sur une surface en contact avec les aliments
Activités revendiquées sur la fiche	Bactéricide selon EN 1276 et levuricide selon EN 1650, aux conditions d'emploi indiquées
Sécurité	Porter des gants adaptés. Ne jamais mélanger avec un autre produit. Respecter l'étiquette.

Les données ci-dessous sont celles de l'étiquette et de la fiche technique du produit disponible dans l'établissement.

2.1 (1 point) À partir du DT 2, indiquez la différence entre le nettoyage et la désinfection. Précisez pourquoi la surface doit être nettoyée avant la désinfection.

2.2 (2 points) Calculez le volume de produit concentré nécessaire pour préparer 8,0 L de solution à la dilution prescrite. Utilisez la relation $V_p = 5 \times V_s$, où V_p est exprimé en mL et V_s en L. Présentez le calcul et le résultat avec son unité.

2.3 (1,5 point) Remettez dans l'ordre les opérations suivantes : appliquer le produit dilué, rincer à l'eau potable, nettoyer la surface, respecter le temps de contact, préparer la solution en respectant la dilution et les consignes de sécurité.

2.4 (1,5 point) Expliquez ce que signifient les mentions EN 1276 et EN 1650 dans les données fournies. Indiquez si elles permettent de supprimer le respect de la dilution et du temps de contact prescrits.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : Préparation d'une salade de fruits (5 points)

Rendement, pertes et coût matière

Le responsable prévoit de réaliser 12 portions de salade de fruits. La fiche de fabrication et les prix d'achat sont fournis au DT 3. Les masses indiquées correspondent aux masses brutes à acheter, sauf mention contraire. Pour les calculs, utilisez le rendement comestible indiqué dans le document.

Ingrédients, rendements et prix d'achat

Ingrédient	Masse brute prévue	Rendement comestible	Prix d'achat
Pommes	1,20 kg	85 %	2,40 €/kg
Oranges	1,00 kg	70 %	2,00 €/kg
Bananes	0,80 kg	65 %	2,20 €/kg

Données de la fiche de fabrication de l'établissement.

3.1 (1,5 point) Calculez la masse comestible obtenue pour chaque fruit. Utilisez la relation $m_c = m_b \times r$, où m_c est la masse comestible, m_b la masse brute et r le rendement exprimé sous forme décimale.

3.2 (1 point) Calculez la masse totale de préparation obtenue, puis la masse moyenne d'une portion pour 12 portions. Donnez les résultats en kilogrammes et en grammes.

3.3 (1,5 point) Calculez le coût d'achat des fruits utilisés en appliquant, pour chaque ingrédient, la relation $C = m_b \times p$, où C est le coût en euros, m_b la masse brute en kilogrammes et p le prix en euros par kilogramme. Calculez ensuite le coût matière par portion, arrondi au centime.

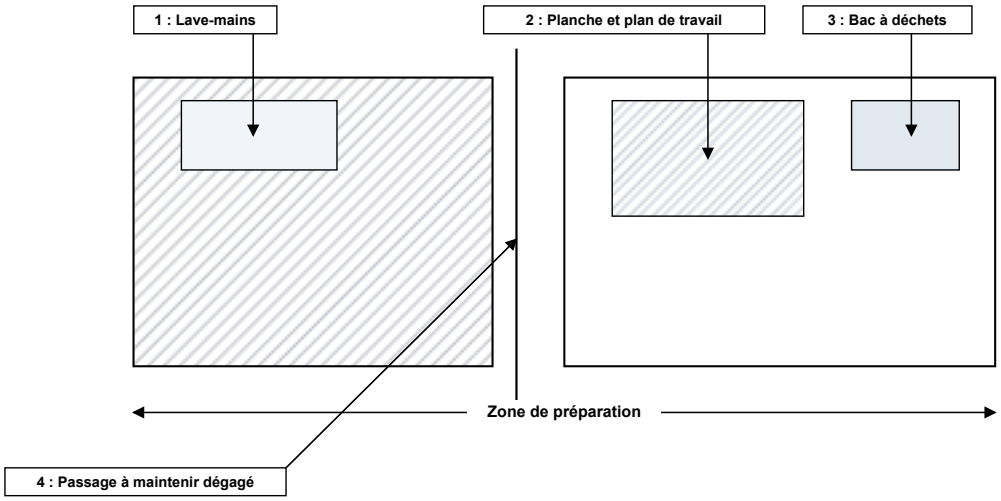
3.4 (1 point) Donnez deux mesures d'hygiène à appliquer pendant la découpe des fruits prêts à consommer afin de limiter leur contamination. Pour chaque mesure, précisez le risque maîtrisé.

PARTIE 4 : Remise en état et prévention des risques (4 points)

Organisation du poste, gestion des déchets et prévention

Avant de quitter le poste, vous devez ranger les équipements, évacuer les déchets et prévenir les accidents. Le schéma du DT 1 présente l'organisation fonctionnelle de la zone de préparation. La procédure de l'établissement prévoit un bac à déchets identifié, une circulation dégagée et le stockage séparé des produits chimiques.

FormaV - document d'entraînement non officiel



DT 1	Plan fonctionnel de la zone de préparation des fruits	Éch. : Schéma fonctionnel, non à l'échelle	Unité : cm

4.1 (1,5 point) À partir du DT 1, indiquez trois règles d'organisation du poste qui contribuent à limiter les contaminations ou les accidents pendant la préparation.

4.2 (1 point) Indiquez la conduite à tenir pour évacuer les épluchures et les déchets végétaux, puis précisez pourquoi le bac à déchets doit être régulièrement vidé et nettoyé.

4.3 (1,5 point) Lors du nettoyage, un bidon de produit est posé au sol dans le passage et le sol est humide. Identifiez deux risques professionnels et proposez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

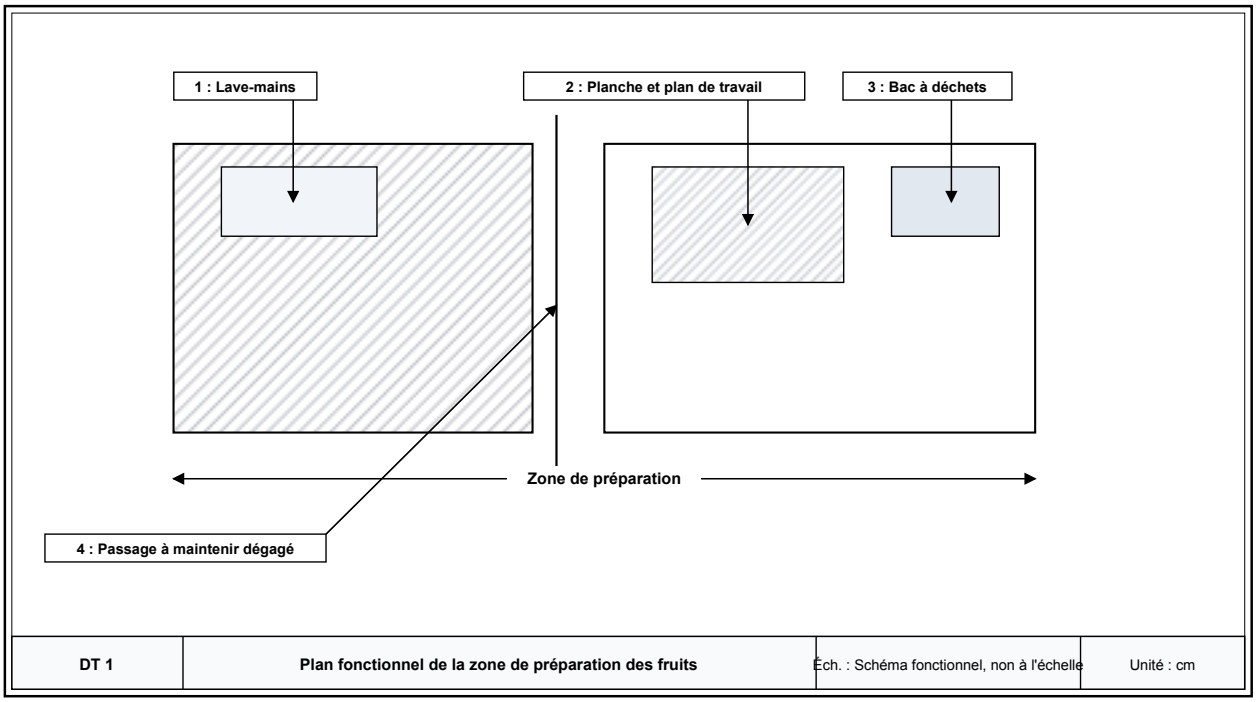
Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CONTRÔLE DE RÉCEPTION ET ORGANISATION DE LA ZONE DE PRÉPARATION

Procédure interne de réception : relever la température des produits concernés, contrôler l'état des emballages et l'aspect des denrées, puis enregistrer les résultats. Les critères de température applicables aux produits de ce cas sont ceux indiqués dans le tableau de la partie 1. En cas de dépassement, isoler le produit, avertir le responsable et consigner l'écart avant toute décision de mise en vente.

Principes d'hygiène : séparer les opérations sales et propres autant que possible, utiliser du matériel propre et adapté, se laver les mains aux moments nécessaires et protéger les denrées prêtes à consommer. Une contamination croisée correspond au transfert d'un danger d'une denrée, d'une surface ou d'un matériel vers une autre denrée.

Plan de la zone : le lave-mains, le plan de travail, le bac à déchets et le passage sont repérés sur le schéma. Le passage doit rester libre. Les produits chimiques sont conservés dans leur emplacement réservé, séparés des denrées et des emballages alimentaires.



DT 1	Plan fonctionnel de la zone de préparation des fruits	Éch. : Schéma fonctionnel, non à l'échelle	Unité : cm

FormaV - document d'entraînement non officiel

Relevés de réception et critères internes

Produit	Température relevée	Critère interne	État observé
Fraises entières	7 °C	De 2 °C à 6 °C	Caisses propres, fruits intacts
Oranges	10 °C	De 8 °C à 12 °C	Caisses propres, fruits intacts
Salade de fruits prête à consommer	8 °C	Température inférieure ou égale à 4 °C	Emballage fermé, date limite valide

Relevés établis par le commerce pour la situation étudiée.

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DU DÉTERGENT-DÉSINFECTANT ET MÉTHODE D'EMPLOI

Produit disponible : détergent-désinfectant pour surfaces lavables. Les informations suivantes sont celles de l'étiquette et de la fiche technique fournies avec le produit.

- Dilution d'emploi : 0,50 % en volume, soit 5 mL de produit concentré pour 1 L de solution.
- Temps de contact : 5 minutes sur une surface préalablement nettoyée.
- Sur une surface en contact avec les aliments, rincer à l'eau potable après le temps de contact.
- Activité bactéricide indiquée selon EN 1276 et activité levuricide indiquée selon EN 1650, aux conditions d'emploi précisées par le fabricant.
- Porter des gants adaptés. Ne pas mélanger avec un autre produit. Lire et respecter l'étiquette. Conserver le produit dans son emballage identifié.

Ordre de travail : retirer les résidus, nettoyer avec le produit et le matériel adaptés, préparer la solution désinfectante à la dilution prescrite, appliquer, respecter le temps de contact, rincer si la surface est en contact avec les aliments, puis laisser sécher ou sécher selon la procédure de l'établissement.

Pour un volume de solution exprimé en litres, le volume de produit à doser en millilitres se calcule par la relation $V_p = 5 \times V_s$.

Paramètres d'emploi du détergent-désinfectant

Paramètre	Valeur ou consigne
Dosage	5 mL de produit par litre de solution
Temps de contact	5 minutes
Rinçage sur surface alimentaire	Rinçage à l'eau potable après contact
Activité revendiquée	Bactéricide EN 1276 et levuricide EN 1650 aux conditions prescrites
Consignes de sécurité	Gants adaptés, pas de mélange, respect de l'étiquette

Extrait de la fiche technique fournie avec le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DT 3 : FICHE DE FABRICATION : SALADE DE FRUITS FRAIS

Objectif de fabrication : réaliser 12 portions. Les masses indiquées sont des masses brutes à acheter. Les rendements comestibles ont été établis pour les fruits de cette fiche et sont les données à utiliser pour les calculs.

Calcul de la masse comestible : $m_c = m_b \times r$, avec m_c en kg, m_b en kg et r exprimé sous forme décimale. Calcul du coût d'achat : $C = m_b \times p$, avec C en euros et p en euros par kilogramme.

Les opérations sont réalisées avec des mains propres et du matériel propre et désinfecté. Les fruits préparés sont protégés et conservés conformément aux consignes de l'établissement. Les déchets sont évacués dans le bac prévu à cet effet.

Ingrédients, rendements et prix d'achat

Ingrédient	Masse brute prévue	Rendement comestible	Prix d'achat
Pommes	1,20 kg	85 %	2,40 €/kg
Oranges	1,00 kg	70 %	2,00 €/kg
Bananes	0,80 kg	65 %	2,20 €/kg

Données de fabrication et d'achat retenues pour les calculs.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 2.2 et 2.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau pour la préparation de 8,0 L de solution. Indiquez les étapes de travail dans l'ordre. Les données nécessaires figurent au DT 2.

Dosage et ordre des opérations

Élément à compléter	Réponse du candidat
Calcul du volume de produit concentré	.....
Volume de produit concentré à mesurer	.....
Étape 1	.....
Étape 2	.....
Étape 3	.....
Étape 4	.....
Étape 5	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.1, 3.2 et 3.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les calculs de masse comestible et de coût à partir du DT 3. Indiquez les unités et présentez les résultats arrondis au centime pour les coûts.

Tableau de calcul du rendement et du coût matière

Ingrédient	Calcul de la masse comestible	Masse comestible	Calcul du coût	Coût
Pommes	.....	.....	.....	.....
Oranges	.....	.....	.....	.....
Bananes	.....	.....	.....	.....
Total pour la préparation	.....	.....	.....	.....
Masse moyenne et coût matière par portion	.....	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Primeur, classés par épreuve et par année :
capprimeur.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Primeur reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capprimeur.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.